Notre engagement

Aux Rosaires 1913, nous défendons une cuisine authentique, inspirée par les saisons et la richesse de notre terroir.

Chaque jour, nous sélectionnons avec soin des produits issus de producteurs, éleveurs et pêcheurs locaux avec lesquels nous partageons la volonté de valoriser le terroir et le savoir-faire bretons.

Nous souhaitons vous offrir une expérience chaleureuse et conviviale, à partager face à la mer.

Nos acteurs locaux

Pauline ADL - Artisanat de toiles de voiliers recyclées - Saint-Jacut-de-la-Mer (22)

Boulangerie

Seigle - Pains - Plérin (22)

Poissons et crustacés

Criée - Saint-Quay-Portrieux et Erquy (22)
Arin - Ferme Marine Paimpolaise - Huîtres de Kerarzic - Paimpol (22)
Maison Saint-Jacques - Pêche responsable - Pordic (22)

Fermes

Maison Spirenn - Ferme Hélicicole - Escargots - Grâces (22)
Ferme du Vaumadeuc - Fromage de vache - Pleneuf-Val-Andre (22)
Ferme de la Blandirie - Fromage de vache et lait ribot - Saint-Donan (22)
Ferme biologique Ar Goued - Fromage de chèvre - Saint-Brieuc (22)
Le Vieux-Bourg - Beurrerie, crèmerie, fromagerie - Ploeuc-sur-Lié (22)
Eric Elien - Artisan Glacier - Trégueux (22)
Ferme des Vergers - Éleveuse de cochons, boeufs, agneaux, veaux - Plerneuf (22)

Apiculture

La Ruche Celtique - Miel - Rostrenen (22)

Bière, cidre et spiritueux

La Vieille-Bourgeoise - Bière artisanale - Le Vieux-bourg (22)
La Cidrerie de la Baie - Cidre, jus de pomme, vinaigre, spiritueux - Planguenoual (22)
Maison Jouffe - Spriritueux - Plancöet (22)
Naguelann - Whisky - Languenan (22)

Infusions et thés

Ondes Sauvages - Infusions Bio - Ploeuc-sur-Lié (22)
Mursel - Thés Bio - Binic-Étables-sur-Mer (22)

Maraîchers

GAEC Cour de Bayo - Les frères Tardivel - Plœuc-L'Hermitage (22)

Menu 1913

42€

"Autour du champignon"
Duxelle de champignons de Paris,
sauce cèpe au madère, tuile de sarrasin, vinaigre de Xérès

ou

Pressé d'ailes de raie aux câpres et persil,
sauce mousseline au laurier

ou

Haddock, poireau confit et grillé, sauce au cresson des fontaines,
croustillant à l'encre de seiche et citron

Jarret de bœuf confit, chou vert braisé au feu de bois,
jus de bœuf au madère et au piment d'Espelette

ou

Merlan grillé, cuit nacré, potimarron rôti aux aromates, sauce mousseline
au poulet rôti, jus de volaille, graines de courge torréfiées

Assiette de fromages

ou

Dessert au choix

Formule déjeuner

(Hors week-end)

Plat du jour **ou** Salade de la semaine : **18,50€**
Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : **21,50€**
Entrée + Plat + Dessert : **24€**

La liste des allergènes est disponible sur demande – Prix nets en euro TTC, service compris

Menu Horizon

49 €

Escargots de la Maison Spirenn, sabayon en persillade,
fromage Val Doré de la Ferme du Vaumadeuc, poivre mignonnette

ou

Coquilles Saint-Jacques au feu de bois, voilées au lard, purée de panais
au beurre noisette, radis daikon, sauce au lard fumé, noisettes torréfiées

Magret de canard cuit rosé à la braise, tombée de pleurotes,
châtaignes, purée de pommes de terre et sauce aux cèpes

ou

Coquilles Saint-Jacques au feu de bois, voilées au lard, purée de panais
au beurre noisette, radis daikon, sauce au lard fumé, noisettes torréfiées

Assiette de fromages

ou

Dessert au choix

La liste des allergènes est disponible sur demande – Prix nets en euro TTC, service compris

Carte Les Rosaires 1913

Le partage

Tarama d'œufs de cabillaud fumés au citron confit par nos soins	**9€**
Croustillants de cochon fermier aux aromates, sauce tartare	**9€**
12 Demi-praires en persillade, gratinées aux herbes fraîches	**12€**
Huîtres de Kerarzic (Paimpol) n°3 *Beurre « Le Vieux-Bourg »,* *vinaigre fermier aux aromates*	**6 - 12€ I 12 - 21€**

Entrées

"Autour du champignon" duxelle de champignons de Paris, sauce cèpe au madère, tuile de sarrasin, vinaigre de Xérès	**12€**
Haddock, poireau confit et grillé, sauce au cresson des fontaines, croustillant à l'encre de seiche et citron	**12€**
Pressé d'ailes de raie aux câpres et au persil, sauce mousseline au laurier	**13€**
Escargots de la Maison Spirenn, sabayon en persillade, fromage Val Doré de la Ferme du Vaumadeuc, poivre mignonnette	**16€**

La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets en euro TTC, service compris

Plats

Au feu de bois

La Mer

Merlan grillé, cuit nacré, potimarron rôti aux aromates, sauce mousseline au poulet rôti, jus de volaille, graines de courge torréfiées — **24€**

Coquilles Saint-Jacques grillées au feu de bois et voilées au lard de Colonnata, purée de panais au beurre noisette, radis daikon, sauce au lard fumé, noisettes torréfiées — **32€**

La Terre

Jarret de bœuf confit, chou vert braisé au feu de bois, jus de bœuf au madère et au piment d'Espelette — **24€**

Magret de canard cuit rosé à la braise, tombée de pleurotes, châtaignes, purée de pommes de terre et sauce aux cèpes — **32€**

Végétarien

Œuf parfait, poêlée de champignons de Paris et pleurotes, pommes de terre grenaille aux aromates, sabayon persillade — **23€**

La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets en euro TTC, service compris

Fromages

Assiette de fromages de nos fermes armoricaines
(Vaumadeuc, Ar Goued & Blandirie) **12€**

Desserts

Coing rôti au beurre demi-sel, sabayon au pain grillé, croûtons caramélisés, sorbet à la pomme cidrée et caramel au beurre salé **11€**

Nougat glacé au sarrasin et caramel au beurre salé, nuage de lait ribot **11€**

Nuage de chocolat tiède praliné, croustillant, glace à la vanille de Madagascar et fleur de sel de Guérande **11€**

Figue fraîche et rôtie à la braise, sauce figue à la sauge, croustillant et glace au miel breton **12€**

Menu Le Petit Rosarien

jusqu'à 12 ans

12€

Sirop à l'eau

Nuggets de volaille maison *ou* Poisson blanc

Frites *ou* Légumes de saison

Mousse au chocolat tiède *ou* Une boule de glace
(Vanille, chocolat ou fraise)



La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets en euro TTC, service compris